Likier krówkowy

Dziś moja propozycja na świąteczny upominek od serca: likier krówkowy. Wyjątkowo niezdrowy likier krówkowy:) No chyba, że uda Wam się znaleźć krówki bez cukru. Moje były z syropem glukozowym niestety. I choć przeszukałam cały sklep, to nie udało mi się znaleźć krówek lepszych jakościowo. Z kolei krówki z cukrem kokosowym w niczym nie przypominają krówek.

Więc likier jest bardzo smaczny, z karmelową nutą, dzięki dużej ilości krówek. Wystarczy przelać do małych buteleczek, opakować, napisać liścik i prezent gotowy.

Moc alkoholu zależeć będzie od tego czy użyjesz spirytusu, czy wódki. Ja użyłam wódki.

Manufaktura Ciastek i nie tylko
Krówka
mleczna

Na 1 litr alkoholu plus 1 szklaneczka potrzebujesz:

- 500 ml wódki lub spirytusu
- 300 ml mleka 3,2%
- 400 ml śmietany 30%,
- 600 g krówek.

Krówki z mlekiem umieść w garnku. Gotuj na małym ogniu do całkowitego rozpuszczenia krówek. Mieszaj cały czas. Kiedy krówki będą całkowicie rozpuszczone, dodawaj bardzo powoli i cały czas mieszając śmietanę na przemian z wódką. Nie zapominaj o mieszaniu i gotowaniu na bardzo małym gazie, tak by się nie zagotowywało (60 stopni C). Kiedy wszystkie składniki już będą dokładnie wymieszane, zdejmij z gazu. Ostudź i przelej do buteleczek. Smacznego:)

Prawdziwy ketchup

Jeśli myślisz, że spróbujesz gęstego krwisto czerwonego ketchupu, to się mylisz! Ten ketchup jest ketchupem prawdziwym, zrobionym z pomidorów, z cebuli. Nie jest niczym zagęszczony, stąd ma lżejszą konsystencję i błyszczący pomarańczowo-czerwony kolor. Idealny jako dodatek do mięs i pizzy. Smakuje o niebo lepiej niż ketchup sklepowy. A ponieważ nie będzie już lepszego czasu na jesienne pomidory, zrób ketchup dziś:)

Kilka wskazówek: co potrzebujesz dla wykonania domowego ketchupu

1. Do przygotowania ketchupu najlepiej nadają się mięsiste pomidory, typu lima. Ponieważ nie puszczą aż tyle wody, ketchup będzie bardziej gęsty i nie będzie trzeba tracić aż tyle czasu na odparowanie wody.

2. Z 300 g pomidorów otrzymasz 100 g ketchupu.
3. Zamiast cukru, użyj zdrowych słodzików.

Z domowych przetworów pomidorowych, najchętniej w swojej kuchni wykorzystuję ten. Ta domowej roboty passata jest idealna do sosów i zup. Polecam!

Potrzebujesz:

- 3 kg pomidorów obranych ze skórki,
- 1 duża cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- ksylitol do smaku,

- sól i pieprz do smaku,
- cynamon do smaku,
- ziele angielskie, kolendra, liść laurowy,
- ocet jabłkowy, około 100 ml,
- 4 łyżki oliwy z oliwek lub masła klarowanego

Przygotowanie:

Pomidory spaż i obierz ze skórki. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni z dodatkiem masła klarowanego. Pokrojone na mniejsze kawałki pomidory włóż do dużego garnka, wrzuć cabulę. Dno zalej wodą. Gotuj na małym ogniu. Po zagotowaniu, zmniejsz gaz. Gotuj pod przykryciem około godziny, aż odparuje woda. Nie zapomnij o dodaniu aromatycznego octu jabłkowego (patrz poniżej).

W międzyczasie zagotuj ocet z wszystkimi przyprawami. Odstaw na 30 minut do połączenia smaków. Potem odcedź. Tak przygotowany ocet wlej do pomidorów.

Pomidory dopraw solą wedle uznania, oliwą z oliwek (masłek klarowanym) i ksylitolem. Zblenduj wszystko dokładnie. Przed przelaniem do słoików, sprawdź czy jego smak jest dla Ciebie odpowiedni. Pamiętaj, że ketchup nie będzie tak gęsty jak ten sklepowy i będzie miał widoczne pestki.

Przelej do małych słoiczków (u mnie 300 ml) i zapasteryzuj. Ja najbardziej lubię pasteryzować produkty na sucho. Wstawiam zamknięte słoiki do rozgrzanego do 100 stopni piekarnika, zamykam piekarnik i pasteryzuję przez 30-40 minut. Gotowe!

Sałatka z kaszą i młodym

bobem

Dziś zapraszam po przepis na sałatkę z młodym bobem i kaszą, i ogórkiem małosolnym. Sałatka wprost idealna na kolację, a przede wszystkim bogata w wartości odżywcze. Długo wahałam się czy przypadkiem takie połączenie składników nie okaże się tylko dziwnym wymysłem, ale sałatka wyszła wyjątkowo smaczna. Wszystkie składniki: bób, czosnek, ogórki małosolne i kasza, świetnie się komponowały razem.

Młody bób, kasza, czosnek idealnie pasują do lampki czerwonego wytrawnego wina. A to wszystko w połączeniu z domowej roboty sosem winegret. No i małosolne ogórki przygotowane przeze mnie. Ta sałatka wspaniale wkomponowała się w rodzinne urodzinowe biesiadowanie na tarasie. Myślę także, że przy takim połączeniu można pokombinować z różnymi rodzajami kasz. Ja wybrałam kaszę pęczak, jednak kasza gryczana według mnie też świetnie pasuje.

Sos winegret zawsze przygotowuję sama i nigdy nie podaję proporcji. Jeśli po wymieszaniu składników coś mi nie pasuje, po prostu dodaję brakujące „coś”. Dzięki temu sos jest właśnie taki jak lubię: z wyczuwalną słodkością, ale i kwaskowatością. Jeśli jednak potrzebujesz proporcji, to znajdziesz je tutaj.

Manufaktura Ciastek i nie tylko

Składniki, których potrzebujesz, żeby przyrządzić sałatkę z bobem, ogórkiem małosolnym i kaszą:

- **około 200 g kaszy pęczak,**
- **500 g bobu,**
- **2 ząbki czosnku,**
- **pęczek koperku,**
- **pęczek pietruszki,**
- **4 ogórki małosolne,**
- **sól i pieprz do smaku**

Na sos winegret potrzebujesz:

- **musztarda,**
- **ocet balsamiczny,**
- **oliwa z oliwek,**
- **ksylitol**

Kaszę ugotuj, odcedź i wystudź. Bób ugotuj, wystudź i obierz. Czosnek, pietruszkę i koperek posiekaj, a ogórki pokrój w kostkę. Wrzuć do miski.

Składniki na sos przygotuj według Twoich proporcji. Dzięki temu zyskasz ulubiony przez siebie smak. Smacznego!

Ciasto z rabarbarem: przepis na rabarbar

Rabarbar? Rabarbar to taka roślina, która kojarzy mi się z dzieciństwem. Rabarbar rósł na działce, zrywało się jego łodygi i posypywało cukrem. Rabarbar wykrzywiał nam buźki, ale

jak żeśmy się pięknie śmiali. cieszyły nas takie małe rzeczy… A potem babcia kroiła go na małe kawałki i przyrządzała wyśmienite ciasto z rabarbarem. Oczywiście koniecznie z dużą ilością cukru pudru.

Teraz mam dla Was pomysł na przygotowanie rabarbaru do ciasta. Kwasować rabarbaru łagodzi cukier (ksylitol), aromatu dodaje wino i skórki z cytrusów. Lekko cierpki aromat wina wytrawnego został przysłonięty słodkością i aromatem skórki pomarańczowej i cytrynowej.

Do przygotowania tego rabarbaru użyłam białego wytrawnego Muscata Preignes, za który serdecznie dziękuję Winotece na Rayskiego.

Składniki:

- **2 kg rabarbaru,**
- **300 – 400 g ksylitolu,**
- **1 butelka muscata Preignes, najlepiej z Winoteki,**
- **otarta skórka z pomarańczy i z cytryny**

Rabarbar umyj dokładnie, następnie obierz ze skórki i pokrój w paski. Do garnka wlej wino, dodaj cukier. Wszystko zagotuj, następnie zmniejsz ogień i poczekaj aż ksylitol zupełnie się rozpuści. Dodaj skórki z owoców. Wrzuć pokrojony rabarbar i gotuj przez kilka minut. Nie rozgotuj rabarbaru, najlepiej

wyjmij go, kiedy będzie jeszcze lekko twardy.

Idealnie nadaje się do ciast. Możesz także przełożyć do słoików, zapasteryzować i zostawić na zimowe słodkie zachcianki.

winoteka na Rayskiego 101win

Polędwica wołowa w aromatycznym czerwonym winie z cebulą, figami i daktylami

Bardzo lubię steki. Pod każdą postacią. Zawsze kojarzyć będą mi się z Ameryką, w której spędziłam kilka lat swojego życia. I jedno wiem na pewno: żaden stek polski nie będzie nigdy taki jak amerykański. Bo Ameryka ma do tego jeszcze swoją piękną legendę o kowbojach, parkach narodowych, Indianach, bizonach. Tam jest dusza, a do tej duszy i do tej historii idealnie komponuje się smak steków pieczonych dosłownie chwilkę na grillu.

Do zrobienia tej potrawy wykorzystałam delikatne w aromacie czerwone wino wytrawne Côtes du Rhône. Jest to wino o pięknym zapachu i nieciężkim smaku. Idelanie komponuje się z potrawami mięsnymi. Do starzenia się tego wina używa się beczek z dębu francuskiego, amerykańskiego i bułgarskiego. Ten smak i charakter uwydatnia także tamtejszy słynny wiatr Mistral i specyficzny mikroklimat okolicy.

Stek podałam z aromatyczną cebulką z figami i daktylami oraz z blanszowanymi liśćmi brukselki skropionymi słodkim octem balsamicznym.

Wino Côtes du Rhône możecie kupić w Winotece na Rayskiego w Szczecinie.

Potrzebujesz:

- 2 polędwice wołowe,
- 1 cebula,
- 8 fig,
- 8 daktyli,
- 3-4 łyżeczki ksylitolu,
- odrobina masła klarowanego,
- 250 ml bulionu warzywnego,
- 250 ml wina Côtes du Rhône,
- 300 g brukselki,
- ocet balsamiczny i ksylitol

Przygotuj bulion warzywny: w 500 ml wody zagotuj i na małym ogniu trzymaj pietruszkę, marchewkę, seler i por z dwoma ziarenkami ziela angielskiego i listkami laurowymi. Dopraw solą i pieprzem.

Na patelni na maśle klarowanym zeszklij cebulkę pokrojoną w drobną kostkę. Dodaj ksylitol, pokrojone w drobne paseczki figi i daktyle. Podsmaż na małym ogniu około 10 minut do połączenia smaków. Zalej winem i bulionem warzywnym. Trzymaj na małym gazie przez dwie godziny do odparowania wody. Na koniec sprawdź czy nie potrzeba soli i pieprzu.

Steki usmaż na maśle klarowanym na patelni grillowej. Stek o grubości 2 cm smaż 4 minuty z każdej strony. Dopraw solą dopiero na sam koniec, już po usmażeniu mięsa.

Brukselkę obierz z listków. Zagotuj wodę w garnku z odrobiną octu i ksylitolu. Wrzuć listki brukselki na 3 minutki. Wyjmij, odcedź i dokładnie osusz.

W małym garnuszku na wolnym ogniu przygotujesz teraz słodki ocet balsamiczny. Wlej odpowiednią ilość octu i dopraw ksylitolem wedle uznania. Trzymaj na wolnym gazie do zgęstnienia sosu i dokładnego połączenia składników. Ostygniętym sosem skrop liście brukselki.

Stek podawaj z winną cebulką, obok ułóż liście brukselki. Smacznego!

Les Vignes de Sainte Colombe
Terroirs du Soleil
CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Tort naleśnikowy z kremem czekoladowym i malinami

Tort wyglądał nieziemsko. Dzieciaki nie mogły doczekać się, by go spróbować. Dołożyłam wszelkich starań, by tort wyszedł idealny. Bo które dziecko nie lubi naleśników, takiej ilości naleśników. Jakie było rozczarowanie wszystkich domowników jego smakiem, jego suchością, jego brakiem wyrazistości. W przepisie wyraźnie napisano, by cienko smarować warstwy naleśników kremem. Jednak myślę, że wcale nie, że właśnie po to, żeby naleśniki nie były suche, tego kremu należy dać mnóstwo. Może ktoś się jednak skusi i opowie o swoich wrażeniach smakowych. Przepis podkradłam stąd, byłam pełna nadziei, jednak chyba wegańskie smaki nie należą do mnie. Naleśniki z ciecierzycy są zupełnie inne w smaku, nie gorsze od naleśników standardowych. Jednak zdecydowanie do podkreślenia uroku tego tortu, i po to, żeby tort nie wysychał, należy dać mnóstwo kremu i mnóstwo dżemu, zupełnie nie jak mówi autorka przepisu.

Wszystkie części tortu świetnie smakują oddzielnie: naleśniki, krem, jednak razem – to nie to.

Zdjęcie na szybko, bo to jedno z wielu dań przygotowanych na Wigilię, więc nie było czasu na zabawę z fotografowaniem. Światło dzienne oświetlające tort z tyłu i zmiękczone przewiewną kremową półprzezroczystą firanką. ISO 250, odchylenie ekspozycji skok +0,3, ogniskowa 90 mm, przysłona f/5.6, ekspozycja 0,6 s.

Na około 30-40 naleśników potrzebujesz:

- 5 szklanek mąki pszennej,
- 2 1/4 szklanki mąki z ciecierzycy,
- 8 3/4 szklanki mleka roślinnego (użyłam zwykłego),
- 10 łyżek oleju,
- 5 łyżek cukru waniliowego
- łyżeczka soli

Na krem czekoladowy potrzebujesz:

- 400 g namoczonych we wrzącej wodzie daktyli,
- 1/2 szklanki kakao,

- 1/4 szklanki mleka roślinnego (użyłam zwykłego)
- dodatkowo dwa słoiki dżemu malinowego

Ciasto na naleśniki wymieszać dokładnie w misie robota kuchennego. Mój robot nie radził sobie najlepiej z mąką z ciecierzycy i zostawił trochę grudek. Jednak nie miało to znaczenia przy smażeniu naleśników. W międzyczasie rozgrzać patelnię i posmarować cienką warstwą oleju. Na rozgrzaną patelnią wylej chochelkę ciasta i usmaż naleśniki z dwóch stron.

Namoczone daktyle zblenduj na krem razem z kakao i mlekiem. Mój blender nie wytrzymał pracy z daktylami i odłamała mu się niewielka część w środku, więc zachowaj ostrożność. Krem powinien wyjść gładki. Jeśli wyjdzie zbyt gęsty, dodaj odrobinę mleka i wymieszaj dokładnie.

Naleśniki posmaruj (według mnie) obficie kremem czekoladowym naprzemiennie z dżemem i składaj tort. Ja ostatnią warstwę udekorowałam płatkami kukurydzianymi, a mogą to być na przykład orzechy.

Świąteczny eggnog

Nie ma nic lepszego niż domowej roboty rozgrzewający świąteczny napój alkoholowy. Świąteczny eggnog. Coś przepysznego. Do tego w tle choinka z zapalonymi lampkami…

Eggnog to znany amerykański alkoholowy drink, serwowany

głównie na święta. Bardzo dobrze smakuje jako dodatek do ulubionej kawy latte.

Światło okienne oświetlające kompozycję z tyłu zmiękczone półprzezroczystą zasłoną. Do tego mnóstwo akcentów związanych ze świętami: własnego wykonania pierniki, suszone owoce, a w tle słoiki, które dziś staną się prezentami dla najbliższych.

Na 8 drinków potrzebujesz:

- 3 jajka,
- 150 g cukru pudru,
- 150 ml burbonu,

- 150 ml rumu,
- 600 ml mleka,
- 300 ml śmietany kremówki,
- do udekorowania każdego drinka szczypta gałki muszkatołowej

Białka ubij na sztywną pianę. Odstaw na chwilę do lodówki. Żółtka wymieszaj z cukrem na białą pianę, dodaj powoli alkohol, mleko i śmietankę. Wymieszaj dokładnie i na sam koniec dodaj pianę z białek. Wmieszaj delikatnie. Rozlej do kieliszków i posyp szczyptą gałki muszkatołowej i już możesz rozkoszować się do woli.

Peeling z brązowego cukru

Idealny pod prysznic. Skóra po kąpieli jest nawilżona i odpowiednio natłuszczona. Ja uwielbiam zapach oliwy z oliwek, więc to połączenie zapachowe było dla mnie idealne. Jeśli ktoś nie lubi tego zapachu, może dodać kilka kropel olejku eterycznego, który zneutralizuje zapach oliwy. Proporcje są dowolne, chodzi o to by otrzymać „smarowidło” do ciała.

Składniki na słoiczek peelingu:

- **miód,**
- **cukier trzcinowy nierafinowany,**
- **oliwa z oliwek (użyłam oliwy z oliwek firmy Olitalia)**

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki w dowolnych proporcjach wymieszać razem.

Naturalne ekstrakty: waniliowy, pomarańczowy i cytrynowy

To już najwyższa pora na zrobienie domowych ekstraktów do ciast tak, by były gotowe do świątecznych wypieków. Gdybym

tylko wcześniej wiedziała jakie to proste i wygodne, zaczęłabym taką domową produkcję już dawno, dawno temu.

Ekstrakty przepięknie pachną. Już po tygodniu w zasadzie nadają się do wypieków, ale polecam trzymać je przynajmniej z miesiąc, by nabrały wyraźniejszego aromatu. Najwięcej przyjemności przyniosło mi patrzenie na ekstrakt waniliowy: w zasadzie już po kilku dniach mieszanka zaczynała nabierać brązowawego koloru, by stać się wyraźnie brązowym już po trzech tygodniach.

Pozostaje mi jedynie czekać na święta:)

Ekstrakt cytrynowy:

- **skórka z cytryny**
- **250 ml wody**
- **250 ml wódki**

1. Wszystkie składniki umieścić w szczelnym pojemniczku. Skórka z cytryny musi być naprawdę cieniusieńko obrana, by nie czuć było goryczy, która jest w białym miąższu zaraz pod skórką.
2. Kilkakrotnie wstrząsnąć zamkniętym pojemnikiem.
3. Odstawić na miesiąc w chłodne i ciemne miejsce na miesiąc.

Ekstrakt pomarańczowy:

- **skórka z pomarańczy**
- **250 ml wody**
- **250 ml wódki**

1. Wszystkie składniki umieścić w szczelnym pojemniczku.
2. Kilkakrotnie wstrząsnąć zamkniętym pojemnikiem.
3. Odstawić na miesiąc w chłodne i ciemne miejsce na miesiąc.

Ekstrakt waniliowy:

- **3 laski wanilii**
- **500 ml wódki**

1. Laski wanilii naciąć wzdłuż i lekko otworzyć. Nie wydłubywać ziarenek, tylko naciąć.
2. Laski wanilii umieścić w szczelnym pojemniczku (można je przeciąć w pół) i zalać wódką.
3. Odstawić w ciemne i chłodne miejsce na miesiąc.

Karmel

Po co kupować skoro można zrobić własny i mieć pewność, że wie się co się je. Polecam domowej roboty karmel, który może posłużyć do ozdoby wielu ciast i babeczek.

Składniki na sos karmelowy:

- **120 g nierafinowanego cukru trzcinowego**
- **2 łyżki wody**
- **25 g masła**

- **75 ml śmietany 30%**

1. Do rondelka wlać cukier i wodę. Gotować przez około 4 minuty na małym ogniu. Masa będzie najpierw mocno pokruszona, później się rozpuści i nabierze ładnego lekko brązowego koloru.
2. Zdjąć z kuchenki.
3. Uwaga! Masa ta jest bardzo gorąca. Należy zachować ostrożność bowiem następna czynność może spowodować poparzenie. Najlepiej trzymać garnuszek z dala od twarzy a na rękach mieć rękawice kuchenne. Masa przy czynności nr 4 zachować się może wybuchowo.
4. Zachować ostrożność. Wmieszać kremówkę i masło, i gotowe.
5. Smacznego!